



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 22 ШАХТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГБОУ «СШ № 22 ШАХТЕРСКОГО М.О.»)
ул. Голосного, д. 21, г. Шахтерск, м.о. Шахтерский, Донецкий, Донецкая Народная Республика, 286206
e-mail: valeoschool_22@mail.ru, ИНН 9304010536

Акт №1
проверки пищеблока ГБОУ «СШ № 22 ШАХТЕРСКОГО М.О.»
к работе после зимних каникул и новогодних праздников

Дата проверки: 09.01.2025г.

Члены комиссии:

1. Букатар Л.В.
2. Демина Е.А.
3. Ревва О.В.
4. Соболева Ю.А.

ГБОУ «СШ № 22 ШАХТЕРСКОГО М.О.», после длительных зимних каникул информирует о проведении образовательной организацией оценки соответствия действующим санитарным правилам и нормам помещений, оборудования, инвентаря, персонала пищеблоков, комиссией с привлечением родительского контроля (приказ №211-а от 30.08.2024г.):

- проведение в помещениях пищеблоков и столовых дезинсекционных и дератизационных работ, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств - выполнено 09.01.2025, контракт по дезинсекционным и дератизационным работам №4 от 11.12.2024г.;

Работа пищеблока организации осуществляться с соблюдением действующих санитарных правил и нормативов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

Основные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях включают в себя:

- пищеблок обеспечен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, вентиляцией, горячим и холодным водоснабжением, канализацией.

- достаточное количество посадочных мест в столовых при соблюдении норматив - **соблюдается;**
- продолжительность перемен для приёма пищи не менее 20 минут- **соблюдается 20 минут;**
- количество умывальников перед обеденным залом из расчёта 1 на 20 посадочных мест, оснащённых средствами гигиены - **соблюдается;**
- наличие разработанного и утверждённого меню, соответствующего физиологическим нормам - **соблюдается;**
 - рациональный режим питания с интервалами между приёмами пищи не менее 3 х-4 х часов - **соблюдается;**
 - соответствие минимального количества работников пищеблока количеству питающихся детей (табл.6.19 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания») - **соблюдается;**
 - повседневный контроль со стороны администрации общеобразовательной организации, родительского контроля за работой пищеблока, организацией питания обучающихся – **соблюдается.**
- обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок при наличии сопроводительных документов - **сопроводительные документы в наличии;**
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации – **осуществляется, продуктов с истекшим сроком годности не выявлено, хранение правильное;**
- укомплектованность работниками пищеблоков, прошедшими в полном объёме медицинские осмотры и гигиеническое обучение, недопущение к работе больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблоков - **пищеблок укомплектован работниками в полном объеме, медицинские осмотры пройдены, лиц с признаками инфекционных заболеваний не выявлено, персонал соблюдает правила личной гигиены.**
- проверка исправности технологического и холодильного оборудования - **акт проверки технического оборудования на 2024-2025 год.**

Члены комиссии:

Директор

Ответственный по питанию

Заведующий хозяйством

Председатель родительского контроля



Букатар Л.В.

Демина Е.А.

Ревва О.В.

Соболева Ю.А.